

عنوان مقاله:

مروری بر ویژگیهای میوه آسرولا و ارزیابی قابلیت کاربرد آن به عنوان ترکیب زیست فعال طبیعی در تولید شکلات فراسودمند

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فاطمه قویدل - دانش آموخته دکتری تخصصی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ممقان، ممقان، ایران

مریم چهارقی - دانش آموخته دکتری تخصصی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ممقان، ممقان، ایران

خلاصه مقاله:

شکلات به دلیل طعم مطبوع و تاثیر مثبت بر احساسات مصرف کنندگان یکی از محبوب ترین فرآورده های قنادی است. این ترکیب به عنوان یکی از پرمصرف ترین تنقلات در رژیمهای غذایی، فرآورده بسیار مناسبی برای غنی سازی میباشد. شکلاتهای غنی شده یا فراسودمند به عنوان یکی از فرآورده های جدید در بازار مصرف امروز دنیا مطرح هستند. بر این اساس و با هدف ارتقاء شاخصهای تغذیه ای، غنی سازی شکلات با انواع مواد ریزمغذی صورت پذیرفته است. میوه Malpighia که معمولا به عنوان "گیلاس آسرولا" یا "گیلاس باربادوس" شناخته میشود یکی از غنی ترین منابع طبیعی اسیدآسکوربیک بوده و حاوی مقادیر زیادی از مواد مغذی گیاهی مانند کاروتنوئیدها، فنولیکها، آنتوسیانینها و فلاونوئیدها میباشد. در سالهای اخیر، علاقه فزاینده ای به نقش آسرولا به عنوان یک ماده غذایی مغذی یا فراسودمند در میان جامعه علمی و شرکتهای داروسازی ایجاد شده است. این میوه حاوی مقادیر بسیار بالایی از اسید آسکوربیک در محدوده ۴۵۰۰-۱۵۰۰ میلیگرم در ۱۰۰ گرم است که حدود ۵۰-۱۰۰ برابر مقدار مساوی پرتقال یا لیمو میباشد. عصاره ها و ترکیبات زیست فعال جدا شده از آسرولا به دلیل تاثیرات مختلف ارتقادهنده سلامتی و فعالیتهای متعدد بیولوژیکی مانند فعالیت آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی، ضدتومور، ضدقند خون و محافظت از پوست و غیره مورد مطالعه قرار گرفته اند. بنابراین میوه آسرولا را میتوان به عنوان یک گزینه مناسب برای توسعه محصولات غذایی فراسودمند جدید در نظر گرفت. در این تحقیق به معرفی میوه آسرولا و بررسی ویژگیهای آن به عنوان یک ترکیب زیست فعال طبیعی، جهت کاربرد در صنعت شکلات پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

آسرولا، ترکیب زیست فعال طبیعی، شکلات فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459604>

